

Reguli generale:

- Muzica aleasa de concurent va fi inmanata dj-ului pe CD. Alte formate (usb memory) vor fi acceptate insa nu va garantam functionalitatea si calitatea sunetului.
- Nu se vor folosi sticle de plastic in timpul prestatiei si nici focul sub nicio forma nu se accepta.
- Organizatorii vor furniza indeajuns de multe sticle pentru scena, nu si pentru antrenament. Asigurati-va ca veti avea suficiente sticle la voi.
- Sticlele folosite pe scena pot fi de orice tip insa in afara de cele ale sponsorilor care vor fi impuse, vor fi fara vreo eticheta in afara de cea furnizata de organizatori. Vor fi puse la dispozitie suficiente stickere, care se vor lipi astfel ca eticheta initiala sa nu fie vizibila, iar organizatorii vor verifica toate sticlele concurentului.(este decizia concurentului daca inlatura complet eticheta initiala)
- Barul folosit va fi un bar FlairCo, un barback va fi la dispozitia concurentului pentru set up, insa responsabilitatea pregatirii va fi in safcina concurentului, acesta putand apela la ajutor din partea altor colegi.

- Concurentii vor purta tricourile puse la dispozitie de catre organizatori pe intreaga durata a competitiei, de cand le vor fi inmanate si pana dupa ceremonia de premiere.

- Nerespectarea oricarei reguli va fi subiect de descalificare.

- In cazul oricaror modificari de regulament, acestea vor fi transmise in timp util concurentilor.

Inscrierile se fac pana in data de 17.11.2017, ora 23.59.

Locatia eveniment Barmaniada-Flair: Amphora Bucuresti

Calificari ora 14

Finala 19:30

Runda de calificari 4 minute

Finala 5 minute

Parteneri principali:

Matusalem Rum

Patron Tequila

Monin

Fever Tree

Amphora- "Summer is a state of mind"

Organizatori:

Barmania

Nomad Sky Bar

Inscrieri: contact@barmania.ro

Pentru inscriere: Nume, prenume, CNP, loc de munca (angajator), masura pt t-shirt, scurta descriere personala pt prezentare.

Taxa de participare **100 lei** (include t-shirt, snack calificari, free drinks, tur centru Bucuresti cu London Bus ☺) Dupa mailul de inscriere veti primi informatii pentru optiunile de plata a taxei.

Regulament Concurs

Timpul de pregătire pentru fiecare participant va fi de 3 minute

În finală vor intra 8 barmani dacă numărul participanților va fi mai mic sau egal cu 15, iar în cazul unui număr mai mare de participanți, numărul finaliştilor va fi decis de membrii juriului. Juriul poate crește numărul finaliştilor oricând până în momentul finalizării calificărilor.

Ordinea de intrare în concurs se va stabili prin tragere la sorți în calificări iar în finală ordinea va fi inversă clasării din calificări.

Se impune folosirea sticlelor cu eticheta originală pentru Matusalem Rum și Monin însă nu sunt impuse ca working sau exhibition flair, pot fi folosite oricare dintre cele două tehnici pentru oricare băutura. Nu se impune folosirea sticlei originale Patron Tequila în vreuna dintre tehnicile de exhibition ori working flair, însă dacă aveți o mișcare specială care va poate aduce puncte optate pentru aceasta.

Este obligatoriu ca minim 10 ml în cazul Matusalem Rum și Patron Tequila, respectiv 5 ml în cazul Monin să fie turnat din sticla originală.

Se va aplica sistemul de punctare similar concursurilor actuale. (ex Roadhouse)

Calificari:

Competitorii vor avea la dispoziție 4 minute să prepare 2 băuturi folosind tehnici de working și exhibition flair.

Pentru tehnicile de working flair toate sticlele vor fi cel puțin jumătate pline, și se vor folosi pourere de metal 285-50, nemodificate.

Pentru tehnicile de exhibition flair, sticlele vor fi pregătite cu minimum 15 ml de lichid

Sticlele de Fever Tree, pot fi deschise în avans în timpul de pregătire

Băuturile care nu vor fi pe teșcheaua barului la finalul celor 4 minute de concurs, vor fi considerate ca băuturi lipsă.

Cronometrul porneste în momentul în care MC-ul anunță Start/Go, asta numai după semnalul concurentului, dar cel mai târziu după 4 minute de la începerea timpului de pregătire.

Folosirea apei nu este permisă în nicio sticlă, inclusiv în sticlele personale, marcate cu stickere.

Drink 1

Matusalem&Coke

-

Glass: Collins filled with cubed ice

-

Method: Build

-

Garnish: lime wedge

-

Ingredients:

40 ml Matusalem Anejo or Personal bottle

10 ml Monin lime

Fill up with Fever Tree Madagascan Cola

Lime wedge

Bautura se serveste pe servetel, cu pai

DRINK 2

Patronic

-

Glass: Collins filled with cubed ice

-

Method: Build

-

Garnish: lime wedge

-

Ingredients:

40 ml Patron tequila or “ personal bottles “

Fill up Fever Tree Tonic

Lime wedge

Bautura se serveste pe servetel, cu pai

Finala

Concurentii vor avea la dispozitie 5 minute sa prepare 2 bauturi folosind tehnici de working si exhibition flair

-

Pentru tehnicile de working flair toate sticlele vor fi cel puțin jumătate pline, și se vor folosi pourere de metal 285-50, nemodificate.

-

Pentru tehnicile de exhibition flair, sticlele vor fi pregătite cu minimum 15 ml de lichid
Se poate

Sticlele de Fever Tree, pot fi deschise în avans în timpul de pregătire

-

Bauturile care nu vor fi pe tejgheaua barului la finalul celor 5 minute de concurs, vor fi considerate ca bauturi lipsa.

-

Cronometrul porneste în momentul în care MC-ul anunța Start/Go, asta numai după semnalul concurentului, dar cel mai târziu după 4 minute de la începerea timpului de pregătire.

Matusalem&Cola

-

Glass: Collins filled with cubed ice

-

Method: Build + Stir

-

Garnish: lime wedge

-

Ingredients:

40 ml Matusalem Anejo

10 ml Monin Lime

Fill up Fever Tree Madagascan Cola

Lime wedge

-

Se servește pe servete, cu pai

DRINK 2

Patron Cocktail

-

Concurenții vor prepara și servi un cocktail rețeta proprie folosind cel puțin 40 ml Patron Tequila. Alte ingrediente nu sunt impuse, dar portofoliul partenerilor este principala sursă de produse, și numai dacă ingredientele alese nu se află în portofoliul acestora vor fi acceptate alte produse, fără etichetă și cu stikerul organizatorilor.

-

Cocktailul va fi jurizat de arbitrii cu experiență, punctajul se va acumula la scorul final, iar cocktailul cu cel mai mare punctaj va fi premiat drept Best Cocktail, cu 250 de euro.

Personal Bottle pot fi folosite cu Patron Tequila, însă obligatoriu va trebui să turnați cel puțin 10 ml din sticla originală și să afișați sticla pe tejgheaua barului după turnare. Nu este obligatoriu să folosiți sticla originală în rutina de working sau exhibition flair.

Daca folositi siropuri, lichioruri sau sucuri, acestea trebuie sa fie din portofoliul partnerilor.
Daca aromele folosite nu se regasesc in aromele disponibile ale sponsorilor, atunci puteti folosi alte produse insa in recipiente fara etichete si cu stiker aplicat.

-

Nu sunt premise niciu fel de premixuri sau mixuri home made!

Patron Tequila Cocktail

Formular cocktail Patron, reteta proprie. (a se trimite cel mai tarziu pe 20.11 la contact@barmania.ro. Nu este obligatoriu la inscriere!)

Cocktail Name:

.....

Glass:

.....

Method:

.....

Garnish:

.....

Ingredients:

.....

.....

.....

.....

.....

Notes:

.....

.....

.....